# Veganer Grießbrei mit Bratapfel

20–30 Min

## Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 500 ml | Mandeldrink oder Hafermilch |
| 1 EL | Ahornsirup |
| 60 g | Grieß |
| 1 EL | Weißes Mandelmus |
| 1 | Prise Salz |

Bratapfel Zimt Topping

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Apfel |
| 1 EL | Vegane Butter |
| 1 EL | Ahornsirup |
| 0.5 TL | Zimt gemahlen |
| 1 Stk. | Vanille Bourbon Schote ganz |

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Grießbrei zubereitet. Dafür wird die Mandelmilch mit dem Ahornsirup unter ständigem Rühren aufgekocht. Danach auf niedrige Hitze reduzieren.
2. Nun den Grieß langsam hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Den Grieß für etwa 5 Minuten quellen lassen. Hin und wieder umrühren, damit dieser nicht anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und das Mandelmus unterrühren.
3. Währenddessen kann das Topping zubereitet werden. Dafür wird der Apfel gewaschen und das Gehäuse entfernt. In mundgerechte Würfel schneiden.
4. Die vegane Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Apfelstücke, den Zimt, Ahornsirup und das Vanillemark aus der Schote hinzugeben. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Äpfel leicht karamellisieren.
5. Das Grießbrei kann warm oder kalt mit dem Bratapfel Topping serviert werden.